



# ELE AINDA É O **MASSIMO!**

Texto e Fotos Paulo Pedrosa

Ícone da gastronomia paulistana nas décadas de 80 e 90, Massimo Ferrari ressurge em grande estilo com uma rotisseria que serve de frango assado a massas e cordeiros que estão dando o que falar

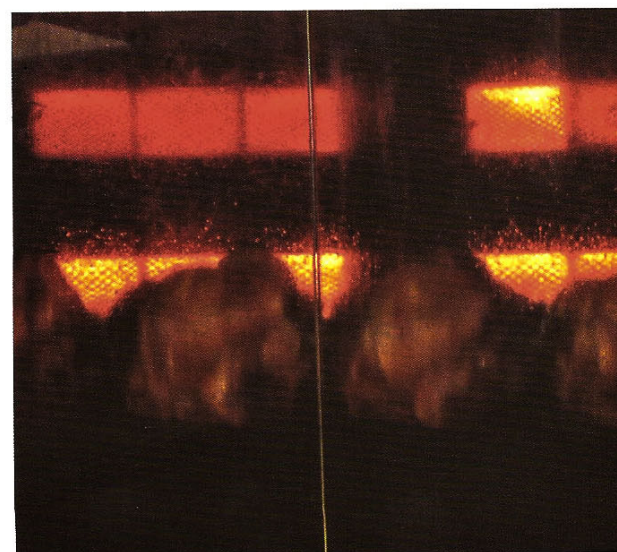
**S**e alguém convidá-lo para degustar um frango de "televisão de cachorro" do Massimo, não duvide, é *vero!* E acredite, não foi o Massimo que baixou o nível, e sim o frango que galgou alguns degraus na escala de valores gastronômicos. E por fim, esse novo fidalgo alimentício, que recebe até massagem de ervas antes de entrar no forno, só vai se transferir para a mesa da sua casa se você não se arrepiar com o preço de R\$65,00 a unidade.

Depois de quase dois anos de ausência, o piemontês de sorriso largo, Massimo Ferrari, reapareceu no cenário gastronômico da cidade, em 2009, com uma rotisseria singelamente batizada de Felice e Maria, em homenagem aos seus pais. As constantes desavenças com o irmão e sócio Venanzio, fizeram com que ele se afastasse da lendária casa na alameda Santos, que ainda leva seu nome, e que foi um símbolo da alta gastronomia nas décadas de 80 e 90. Eu me lembro de ter jantado no Massimo há quase trinta anos com meu pai e de ter ficado impressionado com a figura grandalhona e onipresente de Massimo, circulando apressado pelo salão e conversando com os clientes. Mais tarde, soube que em suas mesas sentavam-se grandes figuras da política brasileira, que se revezavam entre o restaurante Piantella em Brasília, onde se reunia a famosa "turma do *poire*", comandada por Ulysses Guimarães, e o Massimo em São Paulo. Nesses dois endereços, importantes decisões que afetaram a vida nacional foram tomadas entre garfadas de *spaguetti al cartoccio* e taças de *Barolo*. Em 2006, a candidatura de Geraldo Alckmin à Presidência da República foi decidida num famoso jantar que reuniu os caciques do PSDB no Massimo.

### Raízes

Massimo Ferrari chegou ao Brasil aos 5 anos de idade com sua família, e na década de 50 seus pais abriram a churrascaria Cabana, no centro de São Paulo, que logo se tornou um endereço elegante na cidade. Duas décadas depois, em 1976, os irmãos Massimo e Venanzio, seguiram a vocação familiar e fundaram o restaurante Massimo. Desde o início, a casa primou por manter um espírito aristocrático do Norte da Itália, oferecer cozinha clássica italiana e cobrar preços de gente grande, ou seja, muito altos. Ninguém reclamou do valor da conta, pelo contrário e, ao longo de mais de duas décadas, a casa acumulou uma clientela seleta

**CUIDADO, SE VOCÊ ENTRAR  
NO FELICE E MARIA,  
PROVAVELMENTE VAI SAIR  
CARREGANDO ALGUMA  
COISA, POIS É IMPOSSÍVEL  
RESISTIR AOS AROMAS  
INEBRIANTES DO AMBIENTE**





e fiel que ajudou a transformar o local num ícone da alta gastronomia, colecionando prêmios e condecorações. Infelizmente o seu Felice não viveu o suficiente para ver o sucesso dos filhos.

### Respeito à tradição

A figura de Massimo ficou de tal forma identificada com o restaurante que quem entra na rotisseria pode sentir saudades do seu antigo endereço na alameda Santos. Não há diferença, ele mesmo diz que é tudo *à la carte*, só que agora ele serve na casa do cliente. O espaço, que fica na Vila Olímpia, zona sul de São Paulo, está à altura do seu nome. Tem 500 metros quadrados, estacionamento próprio e uma equipe de funcionários extremamente gentis e impecavelmente vestidos. Na chegada, ele recebe a todos do mesmo jeito, com seu sorriso e seus indefectíveis suspensórios e apresenta os pratos exuberantes que desfilam sobre os balcões aos finais de semana, sempre temperando a conversa com expressões italianas, como *mamma mia*, *ciao* e *grazie a Dio!* Logo de cara podemos notar que não são apenas seus pais os homenageados, mas toda a tradição italiana

da boa mesa e da simplicidade. Do lado esquerdo há uma espécie de afresco com a imagem de uma pequena Vila, como é costume nas pequenas cidades da Itália. Em frente, ainda na entrada, vemos uma boneca em tamanho real de uma senhora cozinhando, uma verdadeira "nonna", que faz menção à cozinha caseira, aquela que passa de geração à geração, chamada pelos italianos de "cucina casalinga". No salão principal, aos finais de semana, os pratos ficam expostos sobre os balcões. São *porchettas* – aquelas leitoinhas desossadas –, picanhas, aves, pernas de cordeiros e a famosa lasanha Ferrarese, preparada com o autêntico molho à bolonhesa. Mas cuidado, se você entrar no Felice e Maria, provavelmente vai sair carregando alguma coisa, pois é impossível resistir aos aromas inebriantes do ambiente. Na hora de levar a compra para casa, esqueça aquelas quentinhas da rotisseria do bairro. Lá, a comida sai num pirex embalado em caixas de papelão e chega no seu carro pelas mãos dos garçons. No comando da cozinha está o chef toscano Sergio Lorenzi, que garante a qualidade e a criatividade das receitas. Além de oferecer seus pratos nessa verdadeira galeria de tentações, Massimo também leva sua grife para jantares, festas e eventos.



### **Andiamo avanti!**

Seguindo pela loja, deparamo-nos com um balcão de pães. São as famosas focaccias, todas preparadas seguindo a receita original em vários formatos e recheios como alicie e pomodoro. Do outro lado, numa cozinha envidraçada, um funcionário prepara massas à vista dos clientes utilizando um utensílio curioso chamado "guitarra". O nome se deve ao fato de a massa ser esticada sobre cordas de aço com um rolo. Depois de cortada, é preciso dedilhar as cordas para soltá-la. Na sua frente há uma vitrine com as "jóias" da casa: a variedade de massas, que Massimo apresenta sobre uma base de veludo negro, com uma iluminação especial, que as faz parecer peças da Tiffany. É um luxo que simboliza a importância que ele dá a cada detalhe.

Por fim, chegamos à praça dos doces e tortas que completam o banquete. São aquelas sobremesas irresistíveis, como as tradicionais *pastiera di grano* e *tarte tatin*, capazes de adiar qualquer pretensão de dieta para outro dia. O que não podia faltar está no subsolo. É uma adega com centenas de rótulos que Massimo pretende transformar em enoteca no futuro. Um local para degustações, pequenos banquetes e encontros de confrarias. O toque exótico da nova casa está no final do corredor,

onde se depara com um gigantesco leão esculpido em madeira, e que, segundo o restaurateur, simboliza uma espécie de proteção.

### **Gran finale**

Embora continue sócio do restaurante que leva seu nome, Massimo Ferrari hoje dedica-se quase que exclusivamente aos acépices do Felice e Maria, não indo ao antigo negócio há mais de dois anos. Ainda mantém sua vasta coleção de suspensórios e, além de comandar banquetes particulares, encontra fôlego para tocar a cozinha do restaurante corporativo da Rede Globo em São Paulo. E é remotíssima a possibilidade de que ele possa abrir um novo restaurante. Massimo pretende continuar só com a rotisseria. Seu sonho, mesmo, é abrir uma escola de gastronomia onde ele possa transmitir seus conhecimentos às novas gerações de cozinheiros. Massimo não esconde o seu estilo centralizador, porém demonstra ao mesmo tempo ser uma pessoa afetuosa e apaixonada, que gosta de ressaltar a importância de se olhar para o passado num mundo onde só se fala em modernidade. *Auguri, Massimo! Buona fortuna!* ●